

Описание товара Печь конвекционная Iron Cherry

Convection Oven 3



Описание

- Печь конвекционная Iron cherry Convection Oven 3 используется в заведениях питания, торговли для выпечки мелкоштучных изделий, приготовления полуфабрикатов, разогрева готовых блюд.
- Печь оборудована удобной откидной дверцей с термостойким стеклом, что позволяет повару контролировать визуально процесс выпечки.
- В камере горячий воздух распределяется равномерно.
- Корпус изготовлен из антикоррозийной стали AISI 403.
- Характеристики:
 - электрический нагрев;
 - электромеханическое управление:
 - на панели таймер, световая индикация, регулировка температур;
 - регулировка температур нагрева от +30С до +300С;
 - вместительность камеры — 3 противня 455x330x27мм идут в комплекте;
 - обрезиненные ножки.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	3
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	нет
Напряжение	220 В

Тип противня/гастроёмкости	455x330x27
Высота, мм	390 мм
Длина, мм	680 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	3 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.